OIE FARCIE AU CIDRE

Une oie de 3,500 kg environ. Farce: le foie de l'oie, 250 g de porc maigre, 250 g de lard frais, 2 oignons, 30 g de beurre, 3 oeufs, 2 pommes, sel, poivre, thym effeuillé. Pour la cuisson: 4 carottes, 3 blancs de poireaux, une branche de céleri, un bouquet garni, 2 verres de cidre. Pour lier la sauce: 2c à soupe de crème fraîche. Pour accompagner: 2 kg de pommes de terre, sel, poivre, persil. Pour garnir; bouquets de cresson à volonté.

Préparez d'abord la farce: hachez le foie, le porc et le lard ensemble. Pelez et hachez les oignons, faites-les fondre au beurre, ajoutez les viandes, laissez cuire pendant quelques minutes. Hors du feu, joignez les oeufs battus et les pommes pelées, épépinées et coupées en très petits morceaux; assaisonnez. Remplissez la volaille avec cette farce et cousez l'ouverture. Enfournez L'oie à four chaud jusqu'à ce que la peau soit dorée, en l'arrosant de temps en temps. Pendant ce temps, préparez les légumes pour la cuisson; émincez les carottes, les blancs de poireaux et le céleri. Faites fondre doucement ces légumes dans un peu de graisse d'oie fondue dans une daubière. Mettez l'oie par-dessus, ajoutez le bouquet garni, assaisonnez, mouillez de cidre, laissez cuire doucement à couvert en comptant 20 mn de cuisson par livre (soit 2 h 20 environ). Retirez alors l'oie, dégraissez la sauce et liez-la à la crème fraîche (vous pouvez également la passer au mixer avec tous les légumes). D'autre part, faites cuire les pommes de terre à l'eau salée, égouttez-les, puis faites-les rissoler dans un peu de graisse d'oie fondue. Servez l'oie entourée de ces pommes rissolées, la sauce en saucière.

OIE AUX MARRONS

Pour 10 personnes: 1 oie de 4 kilos, 250 g de lard maigre, 4 foies de poulet, 3 oeufs, 1 petite boîte de mousse de foie gras, 1 truffe, porto, 2 boîtes de marrons au naturel, noix muscade, sel et poivre.

Hachez finement le lard et les foies de volaille (ceux de l'oie et ceux des poulets). Battez les oeufs, ajoutez-les au hachis, mélangez avec un demi-verre à madère de porto. Salez, poivrez, ajoutez la mousse de foie gras et la truffe hachée. Introduisez cette farce dans le ventre de l'oie que vous recoudrez ensuite. Mettez celle-ci à four doux d'abord, puis un peu plus vif, pendant 2 h 1/2 environ. Un quart d'heure avant de servir, prélevez un peu de la graisse de cuisson e de l'oie, mettez-la dans une casserole et faites-y chauffer les marrons. Découpez l'oie, sortez-en la farce, découpez celle-ci en tranches et servez dans un grand plat, entouré de marrons. Il faut commencer la cuisson à four doux pour que la graisse de l'oie fonde. Ne mettez pas la volaille dans un plat mais sur la grille de la lèche-frite. La graisse s'écoulera et vous pourrez l'enlever en cours de cuisson. Gardez la précieusement pour faire sauter des pommes de terre. Il faut compter environ 20 à 25 minutes de cuisson par livre. Servez la sauce en saucière après l'avoir dégraissée.

OIE FARCIE AUX MARRONS

1 oie de 3 kg. Farce: 200 g de chair à saucisse, le foie de l'oie, 250 g de marrons, 150 g de mie de pain, 1 échalote, 1/4 litre de la;t, sel, poivre. Pour la cuisson: 75 g de beurre, 2 oignons, 4 carottes, 1/2 litre de vin blanc. Pour accompagner: 1 kg de marrons ou 1 boîte 4/4 de marrons entiers au naturel.

Préparez la farce: mélangez la chair à saucisse, le foie haché, les marrons hachés (cuits 30 mn dans un bouillon s'ils sont frais), le pain, l'échalote finement hachée. Mouillez avec le lait, assaisonnez. Farcissez l'oie et cousez l'ouverture pour que la farce ne s'échappe pas en cuisant. Dans un plat beurré allant au four, disposez les oignons et les carottes pelés et émincés. Posez la volaille par-dessus, enduisez-la de beurre et enfournez à four moyen (th 5-6). Laissez cuire 2 h en arrosant souvent avec le beurre de cuisson et le vin blanc que vous ajouterez petit à petit. 15 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez les marrons (simplement égouttés s'ils sont conservés ou cuits 25 mn dans un bouillon après avoir été pelés, s'ils sont frais). Servez l'oie entourée des marrons, la sauce dégraissée en saucière.

OIE FARCIE AUX MARRONS ET AU FOIE GRAS

Pour 8 personnes. Préparation 35 mn. Cuisson 2 h 30. Une oie de 3 kg, 150 g de foie gras, 1 kg de marrons précuits, 1 verre à liqueur de cognac ou d'armagnac, 4 tranches de pain de mie, 1/2 verre de lait, 150 g de chair à saucisse, 3 échalotes, sel et poivre.

Préchauffez le four th. 6 (180°). Videz l'oie, salez et poivrez-la. Hachez le foie, le gésier, le coeur coupez 200 g de marrons en morceaux et le foie gras en cubes. Trempez le pain de mie dans le lait et essorez-le. Epluchez et hachez les échalotes. Mélangez tous ces ingrédients en ajoutant la chair à saucisse, le cognac. Salez et poivrez Farcissez l'oie avec la préparation, recousez l'ouverture et ficelez-la bien serré. Mettez au four 2 h 30, en arrosant régulièrement. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajoutez le reste des marrons. A la fin de la cuisson, récupérez le jus, laissez-le reposer, retirez la graisse en surface. Au moment de servir, chauffez la sauce, mettez dans une saucière. Ce recette s'accompagne aussi de figues tièdes ou d'oreillons de pêches pochés.

OIE FARCIE AUX POMMES ET AUX BOUDINS BLANCS

Pour 8 personnes. Préparation 20 mn. Cuisson 2 h 30. Une oie de 3 kg, 1/5 kg de pommes reinettes, 12 boudins blancs de cocktail, 1 oignon, 4 échalotes, 4 feuilles de sauge, 50 g de beurre, 1 petit verre de calvados, sel et poivre.

Pelez les pommes et coupez-les en quartiers, arrosez-les avec le calvados et laissez macérer 15 mn. Pelez et hachez finement l'oignon et les échalotes, ciselez la sauge. Préchauffez le four th. 6 (180°). Remplissez l'oie avec les pommes, les petits boudins, l'oignon et les échalotes hachées, salez et poivrez. Recousez l'ouverture et ficelez l'oie. Mettez l'oie ainsi préparée dans un plat allant au four, et laissez cuire en comptant 25 mn par livre. Arrosez le plus souvent possible. A la fin de la cuisson, retirez les pommes et les boudins de l'intérieur de l'oie. Sur un plat, dressez la volaille entourée de sa garniture et servez bien chaud.

OIE LAQUEE AU MIEL

1 oie de 3 kg environ, 1 oeuf entier, 150 g de foie de volaille, le foie de l'oie, 75 g de mie de pain, 10 cl de lait, 2 c à soupe de cognac, 75 g de jambon à l'os, 200 g de marrons épluchés et cuits, 1 feuille de choux, sel, poivre, coriandre, huile, 5 c à soupe de miel liquide, 2 c à soupe de soja, 1 petite boîte de brisures de truffes.

Préparer une farce en plaçant dans une terrine les marrons cuits, la mie de pain imbibée du lait, les foies de volaille, le foie de l'oie. Ajouter le jambon découpé en morceaux, les brisures de truffes, le cognac et l'oeuf entier. Bien saler et poivrer. Mixer le tout assez grossièrement. Saler et poivrer l'intérieur de l'oie avant de la remplir de la farce, Brider avec du fil et une aiguille. Allumer le four th 6-7 (180° à 200°C). Badigeonner la volaille de 5 cl d'huile puis de 3 c à soupe de miel, au pinceau. Saler et poivrer l'extérieur. Placer l'oie dans la lèchefrite et la faire cuire pendant 3 h environ, th 6-7. L'arroser généreusement avec son jus toutes les demi-heures. Si la volaille devient trop dorée, la protéger avec du papier d'aluminium. 10mn avant la fin de la cuisson, badigeonner plusieurs fois l'oie avec le restant de miel et la sauce dc soja. Parsemer, enfin de grains de coriandre. Servir cette oie avec la farce présentée dans une feuille de chou, blanchie, égouttée et liée avec un brin de ciboulette.

OIE ROTIE A LA CHOUCROUTE

Pour 6 personnes. Préparation 15 mn. Cuisson: 4 h.

1 oie vidée bridée prête à cuire (3,8 kg environ), 1,8 kg de choucroute, 50 cl de riesling, 2 c à soupe de baies de genièvre, 80 g de saindoux, 1 couenne de porc, 1 tablette de bouillon de volaille, sel, poivre.

Rincez la choucroute à l'eau en la séparant avec une fourchette. Egouttez-la. Tapissez le fond d'une cocotte de couenne de porc, côté gras contre le fond. Mettez-y la choucroute avec les baies de genièvre. Parsemez-la de saindoux en parcelles. Versez le vin et 25 cl de bouillon préparé avec la tablette. Salez légèrement (la choucroute est déjà salée). Couvrez, et faites mijoter 4 h. Deux heures avant la fin de la cuisson, disposez l'oie sur la plaque de votre four. Assaisonnez-la de sel et de poivre. Glissez-la au four, réglé sur th 6 (180 °) pendant 2 h. Arrosez-la souvent de son jus de cuisson (au besoin, vous pouvez ajouter un peu d'eau. En fin de cuisson, retirez l'oie de son plat. Jetez la graisse de cuisson. Versez 10 cl d'eau sur la plaque et placez-la sur feu vif en grattant bien les sucs caramélisés accrochés au fond. Faites réduire le jus de moitié et versez-le dans une saucière. Présentez l'oie rôtie sur un lit de choucroute, dans un grand plat qui aura préalablement été chauffé.

OIE A L'ETUVEE

Plumer, vider, nettoyer l'oie. Faire un mélange d'oignons et de gingembre hachés avec un peu de vin Jaune et de sel. En farcir l'oie. Placer l'oie sur la grille de la lèche-frite à feu doux puis à feu vif. De temps en temps, badigeonner l'oie au vin Jaune. Cuisson deux heures.

OIE A LA CHOUCROUTE

1 belle oie, 2 carottes, 1 branche de céleri, 2 oignons, 1 barde de lard. Farce: 500 g de chair à saucisse, 1 petite boîte de pelures de truffes, sel, poivre, 1 kg 1/2 de choucroute précuite, 1 oignon, 2 carottes, 1 pomme, 1 c à soupe de graisse d'oie, 1/4 de litre de vin d'Alsace, 1/2 litre de bouillon (eau et cube) , 2 c à soupe de baies de genévrier, 12 grains de poivre, sel, 500 g de petit salé, 8 saucisses alsaciennes ou allemandes.

Préparez la farce. Mélangez la chair à saucisse avec le contenu de la boîte de truffes, salez légèrement, poivrez. Farcissez l'oie de cette préparation et mettez-la dans la lèchefrite avec les légumes émincés. Recouvrez-la avec la barde et faites cuire pendant 2 heures environ à four moyen, en retirant la barde 15 mn avant la fin de la cuisson. Pendant ce temps, préparez la choucroute. Mettez-la dans une grande casserole avec l'oignon, les 3 carottes et la pomme émincés et la graisse d'oie. Remuez bien pour que la choucroute s'imprègne de graisse. Mouillez de vin et de bouillon. Salez légèrement. Enfermez le poivre et les baies de genévrier dans un sachet de mousseline. Ajoutez le à la choucroute, ainsi que le petit salé. Couvrez et laissez cuire doucement pendant 2 heures. Faites pocher les saucisses à l'eau bouillante (ou dans leur jus si elles sont en boîte). Pour servir, placez l'oie sur un lit de choucroute. Servez le reste de choucroute à part, en dôme recouvert du petit salé et des saucisses.

OIE A LA SAUCE MOUTARDE

Pour 6 personnes: 1 kg 1/2 d'oie coupée en morceaux, 50 g de graisse d'oie ou de saindoux, 4 échalotes, un verre de vin blanc sec, 1 dl de bouillon de volaille ou d'eau chaude, du sel, du poivre, un bouquet garni, du persil, 1 1/2 dl de crème, 2 cuillerées à soupe de moutarde. Cuisson 90 mn.

Coupez la volaille en morceaux. Assaisonnez de sel et de poivre. Faites chauffer la graisse d'oie et ajoutez-y les échalotes hachées et les morceaux d'oie. Faites dorer sans rissoler. Mouillez avec le vin blanc et le bouillon. Ajoutez le bouquet garni. Continuez la cuisson à feu doux. Lorsque l'oie est cuite, retirez-la de la cocotte passez la sauce au chinois et ajoutez-y la moutarde délayée avec la crème. Laissez épaissir la sauce à feu très doux en tournant à l'aide d'un fouet. Dressez dans un plat creux avec la sauce et garnissez de persil haché. Des champignons émincés et sautés au beurre peuvent être ajoutés à la mi-cuisson de l'oie.

OIE AU POT, FARCIE AVEC SES LEGUMES

Pour 8 personnes. Préparation 35 mn. Cuisson 2 h 30. Une oie de 3 kg, 1 truffe noire, 1 crépinette, 200 g de jambon blanc, 100 g de chair à saucisse, 4 tranches de pain de mie, 1/2 verre de lait, 1 bouquet d'estragon, 2 oeufs, 4 échalotes, 8 navets, 8 petites pommes de terre, 8 petites carottes, 8 blancs de poireaux, 4 fenouils, 200 g de pois gourmands, 1 oignon, 1 clou de girofle, 1 bouquet garni, sel et poivre.

Salez et poivrez l'oie vidée. Hachez le foie, le gésier, le coeur. Ajoutez le jambon coupé en petit cubes, la chair à saucisse, la mie de pain trempée dans le lait et essorée, les échalotes et l'estragon hachés, les oeufs, le sel et le poivre. Farcissez l'oie de la préparation et recousez

l'ouverture. Coupez la truffe en fines tranches, répartissez-les sur les filets et les cuisses, recouvrez avec la crépinette et ficelez bien serré. Mettez l'oie dans un grand faitout et couvrez d'eau froide, portez à ébullition. Pelez et préparez tous les légumes. Ecumez, de temps en temps, le bouillon de cuisson. 45 mn avant la fin de la cuisson, ajoutez le bouquet garni, l'oignon piqué de son clou de girofle et les légumes. Avant de servir, sortez la farce, coupez-la en rondelles. Présentez l'oie sur un plat de service, entourée des légumes et de la farce.

OIE AU VIN

Pour 6 personnes: une jeune oie, 400g de champignons, 200 g de lard fumé, 4 gros oignons, une bouteille de vin rouge, du thym, du laurier, du sel, du poivre, 50 g de beurre, 2 c à soupe d'huile, de la farine, du persil. Cuisson: 2 heures.

Coupez l'oie en morceaux. Mettez ceux-ci dans une terrine avec du thym, du laurier, du poivre en grains et les oignons coupés en petits dés. Mouillez avec le vin rouge tiédi et ajoutez l'huile. Laissez mariner 48 heures en retournant les morceaux de temps en temps. Egouttez-les, assaisonnez-les de sel et de poivre et passez-les dans la farine. Faites rissoler les lardons dans du beurre. Retirez-les. Dans la même cuisson, faites sauter les morceaux d'oie. Mettez le tout dans une grande casserole et mouillez avec la marinade. Portez à ébullition, rectifiez l'assaisonnement et laissez cuire à petit feu.

OIE AUX CEPES ET AUX OLIVES

Cuisson: 1 h 30 mn. Pour 6 personnes: une jeune oie de 2 kilo, 2 bardes de lard mince, 45 g de beurre, un kilo de cèpes frais (ou 120 g de cèpes secs trempés à l'eau tiède pendant une heure), 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive, 6 échalotes grises, 4 c à soupe de chapelure, une cuillerée de persil haché, 120 g d'olives noires dénoyautées, une tasse de mie de pain humectée de lait, 90 g de beurre d'anchois, une demi-gousse d'ail, 2 oeufs, sel, poivre.

Plumez, videz et flambez l'oie. Parez-la soigneusement, réservez le foie, hachez-le. Taillez les cèpes en escalopes, chauffez l'huile dans une poêle, faites-y sauter les cèpes, salez, poivrez. Lorsqu'ils sont bien rissolés, ajoutez les échalotes hachées et la chapelure, chauffez le tout ensemble pendant 3 minutes. Saupoudrez de persil haché. Allumez le four (th 8). Mettez les olives dans une terrine avec la mie de pain pressée, les cèpes, le foie de l'oie hache, le beurre d'anchois et l'ail écrasé. Mélangez bien. Liez la farce avec les oeufs. Assaisonnez. Farcissez L'oie et recousez-la. Bridez-la, bardez-la. Mettez la volaille sur un plat beurré, enfournez à four chaud. Apres 25 minutes de cuisson, retournez-la en l'arrosant de beurre fondu. Attendez encore 25 minutes et baissez le feu (th 6) jusqu'à la fin de la cuisson. Retirez l'oie sur un plat chaud. Déglacez le fond de cuisson avec quelques cuillerées de bouillon ou d'eau après avoir dégraissé. Versez ce jus en saucière.

OIE EN RAGOUT

800 g à 1 kg d'oie, 50 g de beurre, 2 cuillerées à soupe de farine, 400 g de pommes de terre, 250 g de carottes, 250 g de navets, 1 gousse d'ail, 1 bouquet garni, sel, poivre.

Faites dorer les morceaux d'oie dans un auto-cuiseur avec le beurre et les légumes coupés en dés. Saupoudrez de deux cuillerées de farine. Mélangez. Mouillez de deux verres d'eau. Salez, poivrez. Ajoutez l'ail et le bouquet garni. Fermez la cocotte et laissez cuire encore 30 minutes à partir de la mise en rotation de la soupape.